

## سلطة البطاطا أوراق الخس بالفاكهة

### المقادير:

- تشكيلة من أوراق الخس الأمريكي
- 3 حبات يوسفى (أفندي)
- 10 حبات فراولة
- 50 غ لوبيا / فاصوليا

### الصلصة:

- 3 م ط خل البلسمي
- 1/2 كوب زيت زيتون
- 3 م ط نيس الزمان
- ملح / فلفل أسود
- كوب روب (زبادي)

### الطريقة:

1. تغسل أوراق الخس بالماء البارد جيدا ثم تحفف من الماء.
2. تقطع الفراولة الى انصاف , ويقشر الأفندي ويقطع انصاف أو حسب الرغبة
3. تخلط مقادير الصلصة جميعا حتى تتجانس.
4. في اثناء التقديم يوضع الكل ثم يزين بحبات اللوبيا والفاصوليا والصلصة ويقدم في الحال.



## سلطة التوت الأحمر بالخبز الفرنسي

### المقادير:

- 125 غ خضروات ورقية متنوعة، تحتوي على أوراق البنجر الأحمر الصغير
- 100 غ توت أحمر طازج
- 2 م ط خل بلسمي
- مقرمشات بنية اللون
- 250 غ جبن قريش أبيض
- صلصة بيستو
- صنوبر للتزيين

### الطريقة:

1. تخلط الخضروات الورقية والتوت في إناء، ويرش بالخل ويقلب بخفة.
2. يسكب خليط السلطة في طبق تقديم ويوضع جبن القريش الأبيض فوق الخليط ويزين بشرائح المقرمشات البنية. يرش الوجه بصلصة البيستو وتقدم السلطة في الحال.



## خبز الشعير بالعجينة المتخمرة

### المقادير:

- 2 م ش خميرة جافة نشطة
- 125 مل ماء دافئ
- 300 غ زبدة مذابة
- 1 م ط ملح
- 115 غ طحين كامل
- 400 - 450 غ طحين سادة
- 1 م بيضة مخلوطة مع 1 م ط ماء لتلميع وجه الخبز

### مقادير المرحلة الأولى:

- 1 م ط خميرة جافة نشطة
- 350 مل ماء دافئ
- 3 م ط عسل أسود
- 2 م ط حب الكراوية
- 250 طحين شعير

### الطريقة:

1. للمرحلة الأولى، تخلط الخميرة الجافة مع الماء وتترك لمدة 15 دقيقة حتى تذوب.
2. يضاف العسل الأسود وحب الكراوية وطحين الشعير.
3. يغطي الخليط ويترك في مكان دافئ لمدة 2 - 3 ساعات.
4. في إناء كبير، تقلب الخميرة الجافة مع الماء وتترك لمدة 10 دقائق. تضاف الزبدة المذابة والملح والطحين الكامل و400 غ من الطحين السادة.
5. يعمل حفرة في المنتصف ويسكب خليط المرحلة الأولى.
6. تعجن حتى نحصل على عجينة جافة بعض الشيء. نوضع العجينة على طاولة مرشوشة قليلا بالطحين وتعجن حتى تلتين، نوضع العجينة في الإناء وتغطي وتترك في مكان دافئ لمدة ساعتين تقريبا حتى يتضاعف حجمها.
7. يدهن صينية فرن كبيرة بمادة دهنية. تعجن العجينة مرة أخرى قليلا. تقطع العجينة إلى قسمين ويشكل كل قسم إلى أرغفة طويلة.
8. نوضع أرغفة الخبز في صينية الفرن ويعمل شقوق بالورب على الوجه بواسطة سكين حادة. تغطي أرغفة الخبز وتترك في مكان دافئ لمدة 50 دقيقة تقريبا حتى تختمر ويتضاعف حجمها.
9. يشعل الفرن على درجة حرارة 190 درجة، يدهن وجه الخبز بخليط البيض للتلميع. يخبز في الفرن لمدة 50 - 55 دقيقة تقريبا. في حالة إحصار وجه الخبز بسرعة مع عدم اكتمال النضج، يمكن تغطيته بورق فويل لحمايته من الاحتراق. يوضع الخبز على رف شبك ويترك ليبرد.

